

一方水土养一方人,也养育出各具特色的吃食。东北黑土地里长出了雪白晶莹的五常大米,西北的贫瘠土壤也孕育出甘甜艳红的枸杞子,不得不感叹大自然的独具创意。

一路向北,齐鲁晚报联合济南电视台,寻来东北和西北的好货与大家分享。这些好货,即日起就可以在济南市所有的孟鑫超市和齐鲁有货(qiluyouhuo)微店购买啦!购买咨询电话:0531-85196720。



一路向北,寻来好货与你分享:

五常大米香飘飘,宁夏枸杞红艳艳

北纬45°黄金产区,传统种植古法农耕大米

不管是宝宝哭着闹着不吃饭,还是我们开始厌倦了常规的菜肴,人们往往认为是菜肴做得不合胃口,却没想到是我们对米的要求太低。如果揭开锅盖就有阵阵米香扑鼻而来,怎么会没有食欲?五常大米就会给你这样的食欲。

五常市小山子镇,年均日照约2500小时,年均无霜期约138天,年均降水量500-800毫米,昼夜温差大,还有肥沃的黑土地。这里生长的五常大米,传统种植,古法农耕,肥沃黑土,优选稻种,人工除草,人工收割。

很多人可能水稻、小麦、韭菜傻傻分不清楚,更不要提大米是怎么种出来的了。小编在农村长大,不仅知道,还亲自下过地。记忆里,每年的四五月份,农民将提前泡好的水稻种子洒在地里,过一段时间就长成了秧苗。这时大人们就组团去采秧。秧



苗采好后再运到专门种植水稻的地里,一小把一小把地插到地里。地里全是水,没过脚腕,农民就这样弯腰低头

在泥水里劳作。水里还会有蚂蝗,稍不小心它们就会往腿里钻,这也是小编插秧时最怕的事情了。

一天下来,广阔的田地里种上了绿油油的秧苗,静待收获。当然,生长过程中驱虫拔草都是必须的,也都是人工进行。等水稻长出了穗,稻穗变得金黄,沉甸甸地压弯了水稻的腰,就到了收获的季节。镰刀磨得锃亮,一手抓着水稻一手用刀割,又是一整天。割完之后再用脱粒机器一捆一捆脱粒、晾晒。想吃大米的话,再到磨坊里磨,将稻粒的皮脱掉,才会变成雪白的大米。但那时候的大米,是真香呀,就像我们寻到的五常大米。

好的大米种植不易。不仅是口感的要求,也是对新鲜安全的坚守。北纬45°的黄金产区,拥有20多年种植经验的老农带领耕种,一年一种,一作一息,传统种植+现代加工成就的大米,真正有机,无农残,初级碾磨,粒粒甄选。

小贴士

选米有道

看:色泽纯正,无杂无尘,碎米极少。

摸:触手圆润饱满,粒粒分明,质地坚硬。

闻:闻着清香,煮熟后米香四溢。

尝:入口软糯,咀嚼回甘,煮饭煮粥皆宜。

蒸米有方

加醋蒸米饭法:煮熟的米饭不宜久放,若在蒸米饭时,按1.5公斤米加2-3毫升醋的比例放些食醋,蒸出来的米饭并无醋味,饭香更浓。

加油蒸米饭法:把米放进清水中浸泡两小时,捞出沥干,再放入锅中加适量热水,一汤匙猪油或者植物油,用旺火煮开再用文火焖半小时即可。若用高压锅,焖8分钟即熟。

加茶蒸米饭法:根据米的多少取0.5-1克茶叶,用500-1000毫升开水泡5分钟,然后滤去茶叶渣,将过滤的茶水倒入淘好的大米中,按常规入锅蒸即可。

好货分享

孟鑫超市和微店有售

这么好的产品,当然要跟大家一起分享。即日起,在济南市所有的孟鑫超市都可以买到正宗的五常大米和宁夏枸杞。大米是今年的新米,枸杞也是今年的新枸杞。此外,本次活动由齐鲁晚报和济南电视台联合发起,两家同步销售。数量有限,先到先得哦。

五常大米为10斤一袋,市场价为150元-180元,优惠价99元。

宁夏枸杞为两袋装,225克/袋,为一级枸杞子,两袋450克售价69元。

齐鲁有货(qiluyouhuo)微店也可以购买。扫描二维码,就可以直达购买界面啦!香喷喷的大米饭,甘甜艳红的枸杞子,这个冬天有它们,为你增添不少温暖呢!

本报记者 王颖颖 整理



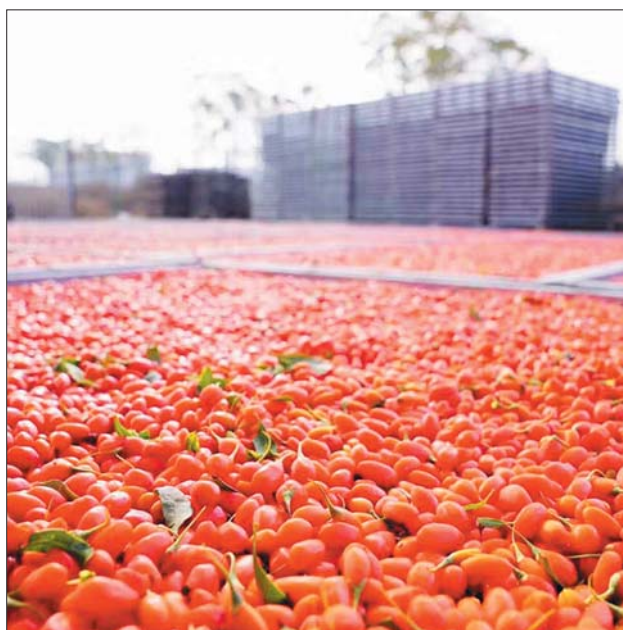
欢迎
扫码“齐
鲁有货”

贺兰山脚下,甜甜枸杞子

泡水、煲汤、煮粥,以及火锅的锅底,都常见枸杞的影子。可见大家都知道枸杞对身体有好处。唐朝著名诗人刘禹锡曾写诗赞誉:“枝繁本是仙人杖,根老能成瑞犬形。上品功能甘露味,还知一勺可延龄。”说的正是宁夏枸杞子,民间称之为长寿果,现代医学表明,枸杞具有滋补肝肾、益精明目的功效,本草纲目列为养生延年的上品。

枸杞当数宁夏最佳,而想要买到上品的枸杞,却不是那么容易的事情。十月,我们走到宁夏贺兰山脚下,开始了寻访枸杞之旅。

枸杞品质最好的当数宁夏中宁和惠农的枸杞子。宁夏枸杞明弘治年间即被列为“贡果”,这里的枸杞色艳、粒大、皮薄、肉厚、籽少、甘甜,品质超群,是唯一被载入新中国药典的枸杞品种。国家医药管理局将其产地定为全国唯一的药用枸杞产地,宁夏枸杞品质



和地位可见一斑。

十月的宁夏已经能够感受到冬日的寒气。天高云淡的贺兰山下,我们一眼望去,

四野一片枯黄。经过几个小时的车程,我们到达枸杞园,这里应该是今年最后一抹绿色,一副丰收的景象。在叶子